5.023 Polievka gazdovská kuracia
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
voda	18,00	18,00	20,00	20,00	22,00	22,00	25,00	25,00
kurča	2,80	2,80	3,00	3,00	3,00	3,00	3,50	3,50
soľ	0,05	0,05	0,08	0,08	0,10	0,10	0,12	0,12
zemiaky	4,00	2,80	5,00	3,50	6,00	4,20	7,00	4,90
maslo	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20	0,25	0,25
petržlenová vňať čerstvá	0,10	0,07	0,10	0,07	0,10	0,07	0,10	0,07
mrkva	0,80	0,64	0,90	0,72	1,00	0,80	1,20	0,96
zeler	0,30	0,24	0,40	0,32	0,50	0,40	0,60	0,48
petržlen	0,30	0,24	0,40	0,32	0,50	0,40	0,60	0,48
ochucovadlo	0,01	0,01	0,03	0,03	0,05	0,05	0,07	0,07
kaleráb	0,30	0,24	0,40	0,32	0,50	0,40	0,60	0,48
hmotnosť porcie v g	180		200		220		250	
hmotnosť mäsa v g	9		13		13		15	

Výrobný postup

Umyté kurča dáme variť do osolenej vody. Uvarené mäso vykostíme a nakrájame. Do vývaru dáme variť umyté, očistené zemiaky, pokrájané na kocky a koreňovú zeleninu, ktorú predtým umyjeme, očistíme, postrúhame a zvlášť udusíme na masle. Necháme spolu všetko prevariť. Nakoniec pridáme pokrájané kurča. Umytú posekanú petržlenovú vňať pridávame pred konzumáciou. Do hotovej polievky ako závarku pridáme uvarenú ryžu.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	367	88	6,26	1,9	0,0	10,6	1,5	29,7	0,9	0,150	0,0	0,1	8,3	0,0
B	462	111	6,99	2,4	0,0	14,2	1,8	35,2	1,0	0,170	0,1	0,1	10,2	0,0
C	548	131	7,34	2,8	0,0	17,7	2,2	40,2	1,2	0,19	0,1	0,1	12,1	0,0

D	657	158	8,63	3,4	0,0	21,3	2,6	46,9	1,4	0 0,226	0,1	0,1	14,0	0,0